



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TRABAJO DE TITULACIÓN

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE LICENCIADO EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

TEMA:

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DEL CANTÓN PORTOVIEJO
COMO APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO LOCAL

AUTORAS

Chávez Quijije Emma Nathaly

Tubay Reyes Evelyn Anahis

TUTOR

A.S. Carlos Rolando Piguave Mero, Mg

Manta, julio 2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente tutor de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de Manta de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de investigación, bajo la autoría de las estudiantes Chávez Quijije Emma Nathaly y Tubay Reyes Evelyn Anahis, legalmente matriculadas en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2023 (1), cumpliendo el total de 400 horas, bajo la opción de titulación de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es **“Inventario de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo como aporte al desarrollo turístico local”**.

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, abril 2023

Lo certifico

A.S. Carlos Rolando Piguave Mero, Mg.

Docente Tutor

Área: Turismo

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Inventario de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo como aporte al desarrollo turístico local”, ha sido realizado y concluido por las estudiantes Chávez Quijije Emma Nathaly y Tubay Reyes Evelyn Anah; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:

Lic. Gabriela Sión Saltos

**PRESIDENTE DEL
TRIBUNAL**

Dr. Xavier Álvaro Silva

**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**

Ing. Irene Rodríguez Pincay

**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**

A.S. Carlos Piguave Mero, Mg.

DOCENTE TUTOR

Chávez Quijije Emma Nathaly

ESTUDIANTE

Tubay Reyes Evelyn Anahis

ESTUDIANTE

AUTORÍA

El actual trabajo de investigación se realiza como requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Hospitalidad y Hotelería en la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí. El contenido expuesto en este proyecto pertenece exclusivamente a Chávez Quijije Emma Nathaly y Tubay Reyes Evelyn Anahis en calidad de autora de la tesis “**Inventario de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo como aporte al desarrollo turístico local**”, en caso de utilizar este documento, se debe otorgar los respectivos créditos.

Chávez Quijije Emma Nathaly

1317658223-3

Tubay Reyes Evelyn Anahis

135164290-3

DEDICATORIA

Dedicamos este proyecto principalmente a Dios por habernos brindado salud, vida y voluntad para cumplir con nuestros objetivos.

A nuestra familia, por entregarnos su apoyo incondicional, inculcándonos valores como la constancia, el respeto y la perseverancia que son los que nos han influenciado desde el inicio hasta la culminación de nuestra carrera.

A nuestro tutor A.S Carlos Piguave Mero, Mg., por ser nuestra guía y consejero, por su paciencia y aprendizaje impartido durante el largo trayecto de nuestro proyecto de tesis.

RECONOCIMIENTO

Agradecemos principalmente a Dios por habernos dado vida, voluntad, y sobre todo sabiduría durante nuestra carrera universitaria.

A nuestra familia por darnos los mejores consejos, y valores que han permitido que nos guiemos por el camino del bien y llenarnos de fuerzas necesarias para salir adelante en las metas que nos hemos propuesto.

Agradecemos sobre todo a nuestro tutor de tesis A.S Carlos Piguave Mero, Mg. por su enseñanza, la paciencia y asesoría en el transcurso de nuestro proyecto.

A la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades y a cada uno de los docentes que contribuyeron sus conocimientos para nuestra formación profesional.

TABLA DE CONTENIDO

Certificación del tutor	I
Aprobación del tribunal	II
Autoría	III
Dedicatoria	IV
Reconocimiento	V
Tabla de contenido	VI
Índice de tablas	VIII
Índice de figuras	VIII
Resumen	IX
Abstract	X
Introducción	11
Planteamiento del problema	12
Formulación del problema	13
Objeto de estudio	13
Campo	13
OBJETIVOS	13
Objetivo General	13
Objetivos Específicos	14
CAPÍTULO I. MARCO TEORICO	15
1.1.	161.2.
	171.3.
¡Error! Marcador no definido.1.4.	181.5.
	201.6.
¡Error! Marcador no definido.1.7.	

211.8.		Gastronomía	gourmet
			20
1.9.	¡Error! Marcador no definido.	1.10. Gastronomía vegana	21
1.11.	Gastronomía sostenible		21
1.12.	Gastronomía científica		22
1.13.	Gastronomía macrobiótica		22
1.14.	Gastronomía ancestral de portoviejo		23
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN			25
2.1.	Enfoque de investigación		25
2.2.	Métodos de investigación		25
2.3.	Técnicas de investigación		26
2.4.	Unidad de análisis y unidad de observación (población y muestra)		27
2.5.			292.6.
29	CAPÍTULO	III: RESULTADOS	Y DISCUSIÓN
			30
3.1.	Resultados		30
3.2.	Discusión		40
	PROPUESTA		41
	Conclusiones		43
	Recomendaciones		44
	Bibliografía		45
	Anexos		50

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Métodos de la investigación	28
Tabla 2: Unidades de observación para la entrevista	29
Tabla 3: Características necesarias para que un plato sea considerado ancestral	31
Tabla 4: Definición de un plato ancestral	33
Tabla 5: Características de un plato ancestral	34
Tabla 6: Platos tradicionales de Portoviejo	35
Tabla 7: Platos ancestrales del cantón Portoviejo	36
Tabla 8: Preparación de platos ancestrales	37
Tabla 9: Ingredientes y utensilios de platos ancestrales	38
Tabla 10: Como favorecería un inventario de gastronomía ancestral al desarrollo turístico local.	39
Tabla 11: Propuesta de inventario de la gastronomía ancestral del cantón	40
Tabla 12: Estrategias de desarrollo turístico en base a la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo	42
Tabla 13: Inventario gastronómico del viche de pescado	42
Tabla 14: Inventario gastronómico seco de gallina criolla	43

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Causas y efectos de la falta de conocimiento de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo	14
Figura 2: Temas de marco teórico	16

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo generar un inventario de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo como aporte al desarrollo turístico local, debido a que hoy en día la falta de conocimiento de los platos ancestrales del cantón ha impulsado a la población con nuevas ideas de turismo gastronómico, con el fin de equilibrar el turismo y fomentar un alto grado de turistas que visiten, no solo por sus rincones turísticos sino por las variedades de platos que resaltan en el cantón. Esta investigación está desarrollada bajo una metodología de carácter cualitativo incursionado por métodos de investigación bibliográfica y de campo, además su población de estudio está configurada por aproximadamente 150 restaurantes de los cuales se ha encontrado 25 restaurantes tradicionales, de estos se tomarán en cuenta 6 restaurantes que cumplen con los siguientes criterios: que tenga experiencia en el cocimiento de la gastronomía ancestral de Portoviejo, que incluya en su menú comida tradicional, que tenga un tiempo de funcionamiento mayor a 20 años. Adicional a ello se tomó como técnica de recolección de datos, la entrevista, la cual fue ejecutada a los propietarios de los restaurantes, obteniendo como resultado que más del 80% de ellos les interesa la idea de llevar a cabo un inventario gastronómico para fortalecer la cultura del cantón, por su parte engrandecer y diversificar los platos típicos ancestrales de Portoviejo.

Palabras claves: inventario, gastronomía, desarrollo local, platos ancestrales, turismo, Portoviejo.

ABSTRACT

The objective of this research is to generate an inventory of the ancestral gastronomy of the Portoviejo canton as a contribution to local tourism development, because today the lack of knowledge of the ancestral dishes of the canton has promoted the population with new ideas of gastronomic tourism. , in order to balance tourism and encourage a high degree of tourists who visit, not only for its tourist corners but for the varieties of dishes that stand out in the canton. This research is developed under a qualitative methodology dabbled in bibliographic and field research methods, in addition its study population is made up of 121 restaurants of which 25 traditional restaurants have been found, of these 6 restaurants that meet the requirements will be considered. the following criteria: that it has experience in cooking the ancestral gastronomy of Portoviejo, that it includes traditional food in its menu, that it has been in operation for more than 20 years. In addition to this, the interview was taken as a data collection technique, which was carried out with the restaurant owners, obtaining as a result that more than 80% of them are interested in the idea of carrying out a gastronomic inventory to strengthen the culture of the canton, for its part to magnify and diversify the typical ancestral dishes of Portoviejo.

Keywords: inventory, gastronomy, local development, ancestral dishes, tourism, Portoviejo.

INTRODUCCIÓN

Este estudio se realiza en el cantón de Portoviejo para identificar y resaltar la cocina tradicional y determinar cómo afecta el crecimiento del turismo regional. Cabe señalar que la gastronomía está consolidando como un factor clave para el desarrollo y el futuro de un país, cantón o

región, como un componente crucial de la diversificación y una herramienta para crear el nombre y la reputación de una región, una nación y una cultura, ampliando la gama de opciones de viaje, ya sea como oferta primaria o como complemento del turismo cultural, que se concibe como una forma de preservar el conocimiento de una cultura. Al realizar esta investigación debe ser necesario crear nuevos conocimientos que aporten a la comunidad del cantón, y así mismo lo vean como oportunidad y se interesen en ello.

“El patrimonio gastronómico de la provincia de Manabí tiene impregnada en sus raíces la heredad transmitida de generación en generación por nuestras abuelas, quienes han custodiado estos conocimientos ancestrales de las culturas que nos han precedido” (Vergara, 2020).

Desde que la sazón capitalina manabita fue reconocida como parte de la Red de Ciudades Creativas por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco), el (Ministerio de Turismo, 2019), asegura que Portoviejo es un destino culinario en el mundo, donde la salprieda, los mariscos y otros productos de la costa ecuatoriana son solo algunas de las delicias culinarias que atraen paladares nacionales y extranjeros. Ecuador es la línea que nos une con la gastronomía. Los habitantes manabitas recuperan su cultura, a través de la gastronomía y la conservación de recetas ancestrales; puntos considerados para ser parte de las Ciudades Creativas, en la categoría Gastronomía. Esta ciudad es la primera de Ecuador en obtener este reconocimiento.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Las particularidades productivas y sociales de Manabí se identifican como una provincia netamente agrícola y rural incluyendo el sector de la pesca artesanal, en este contexto están enmarcadas las actividades turísticas que mayor atractivo tiene hacia los turistas locales, nacionales y extranjeros. Y bajo ese enfoque en particular la ciudad de Portoviejo busca que el turismo se convierta en el eje dinamizador de la economía y el desarrollo de la ciudad, de ahí

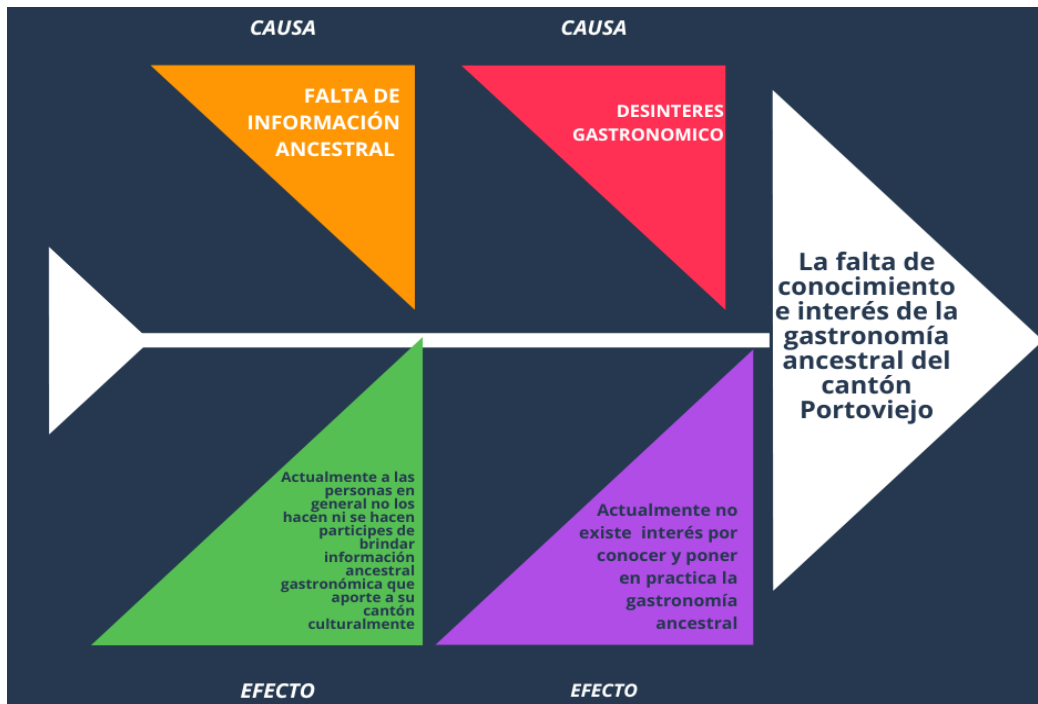
la importancia de esta actividad en la planificación territorial de la capital manabita (Larrea, 2021).

El turismo cultural en Ecuador se manifiesta con mayor fuerza en el turismo comunitario, definido como toda actividad turística solidaria que permite la participación de la comunidad desde una perspectiva intercultural y el manejo adecuado del patrimonio cultural, basado en un principio de equidad en la distribución de los beneficios locales, se ha convertido en una actividad estratégica para muchas comunidades (García, 2016).

Cabe recalcar que a las personas en la actualidad les falta mucho interés por la gastronomía e historia de su cantón ya que no optan por investigar, o participar en su cultura ancestral. Esto también dificulta que cada vez se actualizan utensilios de cocina que hacen más fácil el cocinar, y ahora es lo que buscan la facilidad de hacer las cosas y esto también hacen que las personas no les llame la atención investigar su ancestralidad gastronómica.

En fin, se afirma que la gastronomía se presenta como una forma de aumentar la oferta turística, ya sea como producto principal o como valor agregado al turismo cultural considerado como rescate del saber de un pueblo, de ahí la vinculación con su patrimonio histórico y cultural y el aprovechamiento de los recursos locales (Correa dos Santos y Oliveira, 2004).

Figura 1:



FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿De qué manera contribuye el inventario de gastronomía ancestral del cantón Portoviejo para que aporte al desarrollo turístico local?

OBJETO DE ESTUDIO

El objeto de estudio es la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo y su aporte al desarrollo turístico.

CAMPO

El campo de estudio es el cantón Portoviejo de la provincia de Manabí

OBJETIVOS

Objetivo General

Crear un inventario de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo como aporte al desarrollo turístico local.

Objetivos Específicos

1. Identificar las características necesarias para que un plato sea considerado ancestral.
2. Determinar cuáles son los platos ancestrales que resaltan en el cantón.
3. Describir la forma de preparación, materia prima y utensilios utilizados en la elaboración de cada plato.
4. Generar una propuesta de inventario de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo.

CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

La presente investigación hace referencia a la información que sustenta el tema de estudio de “Inventario de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo como aporte al desarrollo turístico local”, para esto es importante iniciar haciendo referencia a sus definiciones generales, es decir, ir de lo macro a lo micro y que estas realcen la investigación.

Figura 2:

Temas de marco teórico



1.1. GASTRONOMÍA

Martínez (2015) deja entrever que la gastronomía también influye el conocimiento razonado de a que se refiere el hombre en todo lo relacionado con la comida. La gastronomía influye el arte de combinar productos para transfórmalos en alimentos nutritivos, es por es que le objetivo del autor se proteger a la humanidad utilizando los mejores alimentos. Cabe recalcar también que existen consideraciones con la agronomía, la nutrición, economía, antropología, medicina, algunos entendidos en la materia manifiestan que es una ciencia y otros que es un arte.

Sin embargo, Murphy (2004), sostiene que hoy en día la gastronomía se desarrolla como abstracciones o generalizaciones de actos naturales o humanos aprendidos a

través de la experiencia y los conocimientos que transmiten conceptos o comportamientos de la vida cotidiana. Por su parte la gastronomía es considerada por Gimenes (2015) como un campo de conocimiento científico, donde se pueden percibir una variedad de significados para los conceptos de culinaria y gastronomía, donde a veces esos términos se confunden y otras veces se contradicen.

En este mismo contexto, Gillespie y Cousins (2001) definen a “la gastronomía como el arte y la ciencia del buen comer y beber” también incluyen en su definición ideas de tradición, cultura, sociedad y civilización. Asimismo, Ayora (2010) señala que “el campo gastronómico representa un refinamiento del campo culinario en el que los meridianos de clase media y alta separan platos que, a su juicio, presentan sofisticación y cosmopolitismo del grupo social”.

El tema gastronómico es tan diverso que a menudo suele pensarse que la gastronomía solo tiene que ver con utensilios, el arte de cocinar distintos tipos de platos y más aún poner platillos sobre la mesa. Sin embargo, la gastronomía está ligada a muchas disciplinas y ciencias como la física, química, matemáticas, entre otras.

1.2. TURISMO GASTRONÓMICO

Bahls et al., (2019) establecen que hoy en día la importancia de la alimentación, la culinaria y la gastronomía para el turismo en economía y sociocultura es fundamental para el crecimiento y fortalecimiento de un país. Adicional a ello Mazón, Hurtado & Colmenares (2014 citando a Torres, 2003) fundamentan que hay turistas que reconocen la gastronomía por alimentación y otros que viajan específicamente para degustar los platos típicos. Estos turistas que están más interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer de comer y probar nuevas experiencias culinarias. De la misma manera que en el pasado se buscaban las iglesias románicas, es por ello por lo que, Saramago (2002) señala que en los últimos años ha comenzado a surgir una industria turística que empezó a buscar restaurantes y espacios públicos donde poder comer bien. Este mercado emergente dio origen al cada vez más importante campo del turismo gastronómico.

En muchos países en la actualidad se observan a variedad de personas que solo viajan para poder experimentar, probar y degustar nuevos sabores que satisfagan a su paladar ya sea

en restaurantes de la ciudad, ferias gastronómicas que se realizan en los pequeños pueblos, así como también en las grandes ciudades, y muchos otros eventos más.

Las motivaciones físicas están ligadas al hecho de que comer es un comportamiento humano natural y que la comida estimula los sentidos y produce una variedad de sensaciones. Se basan en necesidades que no se satisfacen en la vida diaria, como el deseo de relajarse, cambiar rutinas, disfrutar de las comidas o tener la oportunidad de probar nuevos sabores (Oliveira, 2007).

1.3. GASTRONOMÍA ANCESTRAL

La gastronomía ancestral son los platos por los que una región o sociedad se identifican de tal manera que se usen los alimentos y utensilios con los que se preparaba la comida en aquel entonces, respetando sus antecedentes.

Cada sociedad o comunidad se compone de una combinación de elementos culturales y culinarios. Es por esto que la gastronomía es más que una simple colección de técnicas o métodos de cocina; también se trata de cómo las personas interactúan con su entorno, de dónde obtienen sus alimentos, cómo los usan y otros fenómenos sociales relacionados o prácticas culturales que se relacionan con el consumo de preparados alimenticios (Bembibre, 2006). Debido a que como resultado se pusieron en práctica diferentes métodos de cocción, lo que permitió una variedad más amplia en la dieta humana, el desarrollo de utensilios de piedra y arcilla se consideró como el comienzo de la cocina. Como resultado, el hombre pudo comenzar a cocinar por sí mismo (Franco, 2004).

La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como testimonio, los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días (Carlo, 2009).

1.4. GASTRONOMÍA ANCESTRAL MANABITA

Manabí ha sido considerada por muchos años una de las provincias con la mayor riqueza y diversidad de gastronomía ancestral y es así que se define como uno de los recursos turísticos

más importantes para promocionar el turismo. Sobre todo, al ser una zona urbana, la localidad, turistas nacionales y extranjeros se sienten atraídos por la naturaleza, transformando un entorno de armonía y tranquilidad.

La provincia de Manabí posee una diversidad gastronómica en los diferentes cantones, que representan el patrimonio tradicional e identidad cultural. Su cultura ancestral es lo que le diferencia de otros y les da valor a los hábitos culinarios, la sazón, su gente, su hospitalidad, historia, origen y su evolución que ha venido experimentando la cocina ancestral.

La provincia de Manabí siempre ha sido reconocida por su riqueza gastronómica, Regalado (2017) menciona al maní y al queso manaba como ingredientes más utilizados en su gastronomía. Entre los platos distintivos destacan el viche, ceviche, corviche, troliche, greñoso, dulce de pechiche, empanadas de verde, tortillas de maíz o de yuca, los bollos, la tonga o el uso de la salpíeta y también destaca a la variedad de sangos (de mariscos, pescado, pollo o carne). Luego de la conquista surgió el mestizaje en donde se integró animales como el cerdo, res y gallina que, con el tiempo empezaron a elaborar queso, por lo tanto, son reconocidos actualmente a nivel nacional como “queso manaba” (Díaz, 2020).

- Dentro de la cocina manabita, destaca la técnica del envuelto, de tal forma se coloca la masa entre hojas de bijao, plátano y de maíz como en preparaciones de humitas, tonga, tamales, tambor y tortas, las cuales se llevan a cocción en hornos de leña. Entre los métodos se destaca el horneado, ahumado (método donde se coloca piezas de carne en cordeles sobre el fuego o braza a una distancia de un metro aproximadamente), secado (método donde se colocan piezas cárnicas en cordeles donde les da el sol, provocando que desaparezca la humedad de la proteína y es empleada como método de conservación), salado (se coloca una gran cantidad de sal sobre la proteína animal, es utilizada como método de conservación, luego es lavado y sumergido en agua por un lapso de tiempo para quitar la salazón antes de ser preparado) (Pincay, 2018).

Por otra parte, Almeida (2017) menciona que el proceso de producción alimentaria por parte de la mujer campesina en el cual es la responsable de actividades agrícolas y sobre ella recae la responsabilidad de preparación y transformación de los alimentos en la cocina. El simbolismo que representa la mujer campesina en el hogar y con ella los conocimientos ancestrales que han sido llevados de generación en generación que de tal forma los caracteriza

como reliquia de nuestros antepasados que han sabido adaptarse a los cambios sin perder su esencia.

Hay turistas que se "comen a sí mismos", para los que la comida es un aspecto secundario de sus viajes, y otros turistas que "viajan para comer", por lo que hay que tener en cuenta que la comida puede ser un aspecto primario o secundario de un viaje. "Los primeros solo comen mientras viajan, los segundos viajan con la intención de disfrutar de la comida porque es el principal atractivo del lugar que visitan (Hernández y Dancausa, 2016).

La gastronomía ancestral representa el conjunto de factores orientados a la sapiencia y autenticidad de nuestros antepasados, entiéndase las historias, técnicas, utensilios, prácticas y sabores culinarios inculcados de generación en generación. A propósito, es trascendental ostentar que los conocimientos y saberes ancestrales no se limitan exclusivamente al pasado, sino que se trata también de la práctica diaria respecto a su descripción, permitiendo el rescate y revalorización de la ancestralidad (Crespo y Vila, 2014). Hace muchos años cada región, pueblo trata de conservar la gastronomía ancestral que los diferencia, ya que este simboliza un legado basado en su alimentación, actividades trascendentales. De tal manera la provincia de Manabí es considerada como una potencia para destacar en la modalidad turística gastronómica.

1.5. TIPOS DE GASTRONOMÍA

La RAE (2020), define a la gastronomía de tres formas: como el arte de preparar una buena comida, la afición al buen comer y como un conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. Adrià, (2020) un chef catalán, interpreta esto en el sentido de que el comensal aplica y utiliza todos sus sentidos, incluidos la vista, el olfato y el gusto. Junto con el tacto, que es fundamental para las texturas, y el oído, que consiste en escuchar el crujido de algunas de sus preparaciones.

1.6. GASTRONOMÍA NACIONAL

Es una cocina que forma parte de la historia de una nación, forma parte de su carácter y simboliza una rica experiencia cultural y sensorial (Olivetto, 2023). Muchas de las técnicas gastronómicas se pueden aplicar para reconocer la gastronomía nacional. Entre ellas destaca el curado. Esta es una técnica básica que resurge como una nueva tendencia. Se trata de una forma de conservar el pescado que se ha extendido a la carne, el pollo y los vegetales, pues logra acentuar los sabores de cada alimento (Dagusto, 2023).

1.7. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

Esto explora las diferencias culturales entre las naciones en términos de gustos y olores. Experimentar con fusiones de sabores y técnicas culinarias que les den un toque único a los platos, implica entender sus preparaciones y cómo combinar los productos (Olivetto, 2023b).

Entre las técnicas más comunes que encuentras en este tipo de cocina destaca la comida fusión. Esta busca rescatar ingredientes de las cocinas tradicionales del mundo al combinar los sabores de sus gastronomías. Aquí se crean distintas mezclas que dan como resultado la unión de culturas, en platos originales que marcan la cultura de cada país (Olivetto, 2023c).

1.8. GASTRONOMÍA GOURMET

Se asocia con la alta cocina y la cultura del buen comer y se considera creativa y artística. Se prepara con ingredientes de primera calidad que han sido cuidadosamente seleccionados por su exquisitez. Manteniendo estrictos estándares de higiene y tenga en cuenta las características organolépticas de cada ingrediente (Olivetto, 2023d). Entre las técnicas que puedes usar para preparar una comida gourmet están:

- A temperaturas muy bajas, se emplea un método conocido como "congelación instantánea" con nitrógeno líquido. Las características de los alimentos cambian como resultado de esto. El helado y los sorbetes se pueden preparar rápidamente con coberturas similares a filigranas, al igual que las patatas fritas de tomate, los pozos comestibles y el helado.
- La deshidratación por liofilización es una técnica de vacío muy sencilla que consiste en deshidratar los alimentos en frío. Los alimentos se congelan en él para que el agua que contiene se evapore inmediatamente.
- Los alimentos como frutas, verduras o productos lácteos se pueden transformar en burbujas o merengues para crear espumas y aire, que luego se pueden usar para crear nuevas texturas. Se incluyen agentes espesantes y estabilizadores de espumas. Y lecitina de soya para crear burbujas del aire en la atmósfera.

1.9. GASTRONOMÍA VEGETARIANA

Utiliza ingredientes como huevos, arroz, frutas, verduras y productos elaborados con leche de almendras o de coco. No se incluyen la carne ni los productos elaborados con tejido animal. Es una cocina flexible que utiliza otras verduras que pueden sustituir a la carne, así como la proteína vegetal a base de trigo.

1.10. GASTRONOMÍA VEGANA

Hoy en día se reconoce como un componente del estilo de vida. Esto no incluye ningún producto de origen animal utilizado como alimento o para otros fines, como ropa. En esta cocina solo se comen alimentos de origen vegetal como frutas, verduras y legumbres. Además, contiene alimentos procesados como bebidas hechas con leche de soya y almendras, así como versiones veganas de queso y carne.

1.11. GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas (ONU, 2020), es la colección de alimentos y técnicas de cocción que son distintivas de una región en particular. Demuestra que es una manifestación más de la diversidad natural y cultural del mundo y promueve el consumo de alimentos amigables con el medio ambiente. También considera de dónde provienen los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a los mercados. Es una cocina que defiende las costumbres regionales y el medio ambiente, protegiendo el patrimonio cultural. Al ser respetuoso con el medio ambiente, destaca como uno de los métodos de cocción sostenibles.

1.12. GASTRONOMÍA CIENTÍFICA

Esto da lugar a la cocina molecular, que implica cambiar la forma en que se preparan los alimentos de manera física y química, con el fin de sobrellevar una mejora gastronómica. Lo logra mediante la combinación de ingredientes químicos con composiciones moleculares compatibles, como el nitrógeno líquido, para crear platos con sabores y texturas novedosos. Entre las técnicas más usadas están:

- La deconstrucción es un método de cocción que cambia la textura y la cocción de los ingredientes principales de un plato mientras mantiene intacto el sabor. Una comida

tradicional debe prepararse utilizando métodos de preparación frescos y servirse a una temperatura diferente a la habitual (Fernández, 2018).

- La gelificación es una técnica utilizada en la cocina para producir geles y texturas más sólidas. Para lograrlo, debe agregar un agente gelificante, como el agar, que se deriva de un tipo particular de alga roja y les da estructura y viscosidad a los líquidos. (Gastronómica Internacional, 2019)
- La terrificación: Se trata de convertir líquidos en polvo similar a la tierra, Para lograrlo es necesario que el líquido tenga un alto nivel de grasa, como el aceite de oliva, y agregar maltodextrina, una sustancia similar al almidón (Mollejo, 2018).

1.13. GASTRONOMÍA MACROBIÓTICA

Zorokiain, (2019). Destaca el uso de algas marinas como lotus, kuzu y mebosi. Además de la sal marina, para equilibrar los sabores en sus preparaciones. Entre sus técnicas de preparación destaca la cocina con energía contractiva y con energía, entre ellas encuentras:

- Las cocciones con tendencia a una energía contractiva o Yang: Estas son las que tienen más tiempo de cocción, la cocina a presión, de mayor calor como la fritura, de condimentos salados y con menos cantidad de agua.
- Las cocciones con tendencia a una energía expansiva o Yin: Como las de menor tiempo de cocción, de menos calor como los escaldados y de condimentos ácidos y picantes.

En cada uno de estos tipos de gastronomía podemos observar la variedad y la manera en que las técnicas de la gastronomía van evolucionando día a día, relacionándose con diferentes ciencias que hacen de ella el deseo de seguir descubriendo y reinventado infinitas variedades de platillos que cumplan con la satisfacción de las personas que lo consumen.

1.14. GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE PORTOVIEJO

El manabita tiene su propia cultura gastronómica en la que se mezclan productos de mar y de tierra, una sazón especial que da exquisitez a su gran variedad de platos, que enamora el

paladar de sus habitantes y a quienes visitan la provincia, también se elaboran variedad de dulces, mistelas y licores (Regalado, 2008).

De acuerdo con El Comercio (2019), menciona que Portoviejo es reconocida por la UNESCO como una ciudad de cocina tradicional y obliga a salvaguardar el patrimonio cultural y sabores tradicionales, pero existen dificultades en cuanto servicios gastronómicos ya que se introducen técnicas culinarias no pertenecientes a la zona provocando aculturación para la gastronomía, igualmente la falta de cooperación por parte de los emprendimientos en demostrar al cliente la valorización cultural de la gastronomía es otro de los problemas existentes. Por otra parte, la organización hizo hincapié en que la ciudad se debe enfocar en la creatividad gastronómica y economía local logrando un desarrollo social e igualitario.

Portoviejo se caracteriza por su actividad comercial; dentro de los recursos culturales está la gastronomía manabita la morcilla es un atractivo cultural identitario, las empanadas es el plato típico de Alhajuela, en Crucita es costumbre realizar el Festival del Marisco, en Chirijos se desarrolla el Festival de la Gallina Criolla, en Rio Chico se destaca el Ceviche de Pinchagua. El patrimonio alimentario de la capital manabita se ve reflejado en la variada gastronomía representativa de cada zona del cantón, en su mayoría se elaboran con materia prima proveniente del campo, dichos insumos son cosechados y comercializados por los moradores de las comunidades rurales, en los que se destacan el plátano verde, el maní, el café, la carne, el queso y los mariscos como camarón, pescado, pinchagua, entre otros; provenientes de los pescadores y comerciantes de la playa Crucita (Jalil y Arroyo, 2019).

En los portales de Alhajuela, Don Dimas, Don Torres, Doña Lucrecia, Mantuano Vega expenden exquisitos dulces tradicionales como son: cañas, recortes, María Luisas, cocadas, huevos moyos, yoyos, galletas de coco y almidón, suspiros, roscas, tortillas de maíz de dulce y muchos más.

Portoviejo la capital de Manabí es una ciudad muy conocida por su gastronomía ya que se destacan varios productos manabitas los cuales resaltan en cada uno de los platos de este cantón.

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN

El método que se utilizará en la presente investigación será cualitativo de acuerdo con los parámetros y procedimientos que se tomarán en cuenta para dar respuesta a la problemática planteada y que esto contribuya a realizar una propuesta que beneficie a la gastronomía del cantón Portoviejo y por ende el desarrollo turístico del cantón. Por su parte Marshall y Rossman (1999), establecen que la investigación cualitativa es pragmática, interpretativa y se asienta en la experiencia de las personas.

2.2. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

Dentro de este proyecto de investigación utilizaremos varios métodos. Para el objetivo 1 se ha escogido el método de revisión bibliográfica para identificar el concepto de análisis de forma e identificar los criterios y características que determinan que la gastronomía sea considerada ancestral prestando interés al análisis de contenido así mismo como su importancia.

En respuesta al objetivo 2 hemos escogido el método de investigación de campo ya que se recopila directamente de fuentes originales, lo que proporciona un control más alto sobre la naturaleza y la cantidad de datos recopilado, en este caso investigaremos en el cantón Portoviejo, mediante entrevistas. Cabe recalcar que también se buscará información mediante páginas web.

Así mismo en el objetivo 3, se ha escogido el método de investigación de campo ya que como se mencionó anteriormente recopilamos información de fuentes originales, es decir, mediante vía web y con información directa en el cantón Portoviejo.

Para el objetivo 4, se ha escogido el método sintético, ya que este se basa en el proceso de razonamiento que busca reconstruir un todo, y a partir de ellos los elementos distinguidos por el análisis, y usa metodologías de investigación cuantitativas. El objetivo es la recopilación de una gran cantidad de información. Por eso los métodos cuantificables son los más indicados para aplicar. Busca describir y explicar lo que se investiga, mas no dar las razones por las cuales se da. Las características de una población, lugar, oso social, económico, ambiental, cultural o político. Debido a que es un método basado en la observación, los cuatro factores psicológicos de atención, sensación, percepción y reflexión son cruciales (Peña, 2012).

2.3. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Según, Torrilla, (2006) garantiza que la entrevista es una herramienta altamente precisa y efectiva porque está basada en investigación humana. Haciendo referencia a esta definición podemos llegar a la conclusión de que la entrevista es un sistema de comunicación que relaciona al entrevistador y a el entrevistado teniendo un mensaje de trasmisión preciso para conseguir los objetivos que hemos propuesto.

Revelo et al, (2018), afirman que para encontrar respuestas a una o más preguntas sobre un tema, el análisis implica buscar, elegir, organizar y analizar una colección de materiales escritos.

Las técnicas que se utilizarán basadas en el enfoque cualitativo serán evaluadas mediante entrevistas y análisis de documentos, que ayudará a recolectar la información necesaria y verídica con el aporte de profesionales expertos en el tema, y sobre todo con información detallada de varias fuentes que brindará un documento.

En la siguiente tabla estará detallado por las investigadoras el proceso metodológico, en la cual se encuentran los métodos y técnicas de investigación para el presente proyecto, organizados de tal manera que respondan a cada uno de los objetivos inicialmente planteados.

Tabla 1*Métodos de la investigación*

PASOS (OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN)	MÉTODOS	TÉCNICAS	RESULTADOS
Identificar las características necesarias para que un plato sea considerado ancestral.	Revisión bibliográfica	Análisis de contenido	La identificación de las características nos ayudará a que determinemos porque un plato es considerado ancestral
Determinar cuáles son los platos ancestrales que resaltan en el cantón	Investigación de campo	Entrevista	La determinación por saber que platos son los que resaltan dentro del cantón Portoviejo.
Describir la forma de preparación, materia prima y utensilios utilizados en la elaboración de cada plato.	Investigación de campo Método descriptivo	Entrevista	La muestra de las materias primas que son utilizadas para la elaboración de cada plato ancestral y reconocer la forma de su preparación.
Generar una propuesta de inventario de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo.	Método analítico-sintético	Análisis de contenido	Propuesta de un inventario de gastronomía ancestral del cantón Portoviejo, como aporte al desarrollo turístico local.

Nota. Representación de los métodos a utilizar: Elaboración propia

2.4. UNIDAD DE ANÁLISIS Y UNIDAD DE OBSERVACIÓN (POBLACIÓN Y MUESTRA)

Una población, según Hernández Sampieri, (p. 65.) es el conjunto de todos los casos que satisfacen un determinado conjunto de requisitos. Es la totalidad del fenómeno a estudiar, donde las entidades de la población poseen una característica común la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación.

Así mismo, Hernández, Fernández, & Baptista. (2003) afirman que la muestra es un subgrupo de la población o universo y que requiere delimitar la población para generalizar resultados y establecer parámetros.

Se aplicará la entrevista a propietarios de restaurantes tradicionales de la localidad, que de acuerdo con la información obtenida la población de restaurantes del cantón Portoviejo según el catastro es de 121 restaurantes de los cuales se ha encontrado 25 restaurantes tradicionales, de estos se tomarán en cuenta 6 restaurantes que cumplen con los siguientes criterios:

Criterios

- Que tenga experiencia en el cocimiento de la gastronomía ancestral de Portoviejo.
- Que incluya en su menú comida tradicional.
- Que tenga un tiempo de funcionamiento mayor a 20 años

En este contexto, se ha considerado como unidades de análisis a los siguientes restaurantes que cumplen con los criterios antes mencionados: Rincón Manabita, El Tomate, Montubio cocina manabita, Mireyita, El Gordito, Samir y como unidades de observación a los siguientes propietarios:

Tabla 2

Unidades de observación para la entrevista

#	UNIDADES DE OBSERVACIÓN	PERSONAS
1	Propietario del restaurante Rincón Manabita	1
2	Propietario del restaurante El tomate	1
3	Propietario del restaurante Montubio cocina Manabita	1
4	Propietario del restaurante Mireyita	1
5	Propietario del restaurante El gordito	1
6	Propietario del restaurante Samir	1
TOTAL		6

2.5. INSTRUMENTOS

Guía de preguntas

En la entrevista, se logra una comunicación altamente eficiente y productiva, construyendo y analizando las distintas variables e indicadores de estudios. La entrevista cualitativa es más íntima, flexible y abierta que la cuantitativa (Savin, Major, King y Horrocks, 2010).

Por lo tanto, las investigadoras han escogido basarse en las entrevistas para llegar al objeto de estudio que se desea.

2.6. VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS

Con el objetivo de consolidar el instrumento que se ha utilizado dentro del proyecto de investigación se procedió a su validación para lo cual se realizaron entrevistas a administradores de restaurantes con conocimiento dentro del tema de gastronomía ancestral, para que se validen la estructura de los instrumentos y del mismo modo, obtener sugerencias. Los detalles de este proceso se encuentran reflejados en el punto 6 de anexos.

CAPÍTULO III: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este capítulo se muestra el análisis de los resultados adquiridos de la revisión bibliográfica y entrevistas que fueron realizadas a los propietarios de los cinco restaurantes tradicionales del cantón de Portoviejo. Así mismo, habiendo recolectado información mediante la interpretación y posterior resolución se llevará a cabo la generación del análisis del inventario de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo como aporte al desarrollo turístico local.

3.1. RESULTADOS

Con las preguntas formuladas, se pretende responder a cada uno de los objetivos establecidos inicialmente dentro del proyecto de investigación, de esta manera, las investigadoras han organizado de manera meticulosa la información obtenida, de modo que la misma pueda entenderse de la mejor manera posible.

En este sentido, para responder al objetivo 1, que declara: “Identificar las características necesarias para que un plato sea considerado ancestral.”, se procede a mostrar la siguiente matriz realizada con los resultados del análisis de contenido.

Tabla 3

Características para que un plato sea considerado ancestral

#	AUTOR	CARACTERÍSTICAS PARA QUE UN PLATO SEA CONSIDERADO ANCESTRAL
1	Expeteix (2004)	Expeteix, sostiene que la gastronomía ancestral puede entenderse como un puente entre el pasado y el presente de una sociedad, como herencia, como materialización de las tradiciones de una cocina de las continuidades y al mismo tiempo símbolo de su transmisión, es decir, la ancestralidad gastronómica hace referencia a los valores, prácticas, conocimientos, creencias, técnicas y representaciones de una sociedad y sus relaciones con el entorno incluyendo técnicas, elaboración y formas de consumo.
2	Saltos 2018	Saltos, argumenta que se puede encontrar una gran cantidad de inspiración de sabor y textura en el estudio de alimentos antiguos, incluso sus ingredientes recetas y técnicas de cocina. Y naturalmente, encontrar la forma de ponerlos al alcance de todos.
3	El Telégrafo	El diario el Telégrafo dice que los ingredientes más que los platos tradicionales típicos son la forma en que la cocina ecuatoriana se representa mejor en el exterior. Cuando los chefs que promueven la cocina nacional se presentan en festivales y ferias

	2019	internacionales, se da preferencia a los productos del mar como camarones, langostinos y cacao. Debido a la variedad y alta calidad de las sopas del país, Ecuador es conocido como el "país de las sopas". Entre las sopas más populares en la costa se encuentran el encebollado, un caldo con bolas verdes, el viche, un guiso de carne o su variante de pescado, el caldo de torrijas, el raspado de verde, la crema de lentejas, el caldo de huevo, el chupe de pescado y las sopas de verduras a base de consomé de pollo, caldo de cabeza de pescado, caldo de pierna de pollo y caldo de salchicha. Además del arroz de cebada, la sopa de quinua, el aj de cuy, el chupy y el yaguarlocro, el locro de papa es muy conocido en todo el país en la Sierra. Las cremas, como la de calabaza, también son muy populares en la alimentación.
4	García 2023	García menciona que los alimentos que consumían nuestros ancestros indígenas aportan una amplia gama de nutrientes, incluyendo minerales, vitaminas, antioxidantes y probióticos, entre otros. Estos alimentos son conocidos como "alimentos de origen ancestral".

Análisis: Una vez revisados los referentes bibliográficos de distintos autores, las investigadoras determinan, que coinciden en su definición, ya que varios de ellos mencionan que para que un plato sea ancestral deben ser elaborados por nuestros antepasados incluyendo técnicas, elaboración y formas de consumo. Así mismo, las investigadoras realizaron dos preguntas para responder el objetivo 1 como parte de la entrevista, las cuales se exponen a continuación:

Se procede a mostrar los resultados de las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas en el estudio de campo donde las investigadoras muestran las respuestas que se obtuvieron en las entrevistas realizadas, respondiendo al objetivo 1: "Identificar las características necesarias para que un plato sea considerado ancestral", se prepararon las preguntas 1 y 2 de las cuales han sido analizadas de la siguiente manera.

PREGUNTAS ORIENTADAS A RESPONDER EL OBJETIVO 1:

1. ¿Qué significa para usted un plato ancestral?

Tabla 4

Definición de un plato ancestral

#	Restaurante	Respuestas
1	Restaurante Rincón Montubio	Es un plato de nuestras raíces.
2	Restaurante El Tomate	Es un plato que viene con tradición, técnicas y utilización de productos de antaño manteniendo un mismo proceso.
3	Restaurante Montubio Manabita	Plato con origen, con gran variedad de técnicas que nuestros antepasados nos dejaron.
4	Restaurante Mireyita	La comida más rica.
5	Restaurante “El gordito”	Es un patrimonio gastronómico.
6	Restaurante Samir	Plato típico que viene de generación en generación.

Análisis: De acuerdo con la información obtenida, se da un resultado casi similar en todos los entrevistados, ya que mantienen una misma idea, pero con comentarios diferentes acerca de lo que es un plato ancestral que en la mayoría se acierta. Cuatro de los seis restaurantes entrevistados se asemejan bastante en sus respuestas como, por ejemplo: Que la gastronomía ancestral tiene un origen que viene de generación en generación la cual utiliza las mismas técnicas y preparaciones. Mientras que los dos restaurantes faltantes catalogan a la comida ancestral como un plato exquisito y que representa a nuestras raíces.

2. ¿Cuáles son las características que hacen que un plato sea considerado ancestral?

Tabla 5

Características de un plato ancestral

#	Restaurantes	Respuestas
1	Restaurante Rincón Manabita	Que al plato no se le haya cambiado el nombre por ejemplo seco de gallina, que sea servido con los utensilios ancestrales, los vegetales deben de ser los mismos que se usaban con anterioridad.
2	Restaurante El Tomate	Manteniendo el mismo proceso y técnica por ejemplo la cuajada o suero blanco nosotros seguimos utilizando la misma técnica para cuajar la leche, la gallina criolla resalta su sabor en la olla de barro y el horno de leña.
3	Restaurante Montubio Manabita	Que el plato no pierda la esencia de nuestros antepasados como por ejemplo el modo de preparación y presentación, ya sea la hoja de verde para las tongas, la manera de preparar el maní desde el pelado hasta el molido, la utilización de las verduras correctas como la cebollita verde, el ajo, el comino, yerbita, y yuca.
4	Restaurante Mireyita	Que siga manteniendo su misma forma de preparación y con sus mismos instrumentos.
5	Restaurante El gordito	Que no se pierda su técnica, como cocinar en leña, las comidas envueltas en hojas de verde.
6	Restaurante Samir	Al momento de preparación como los hornos de leña y la manera en la que se sirve el plato.

Análisis: En cuanto al tema de reconocimiento de las características de los platos ancestrales, las respuestas que nos brindan nuestros entrevistados, la mayoría afirma que las características principales es que mantengan el mismo proceso y técnicas en cuanto al método de preparación, que los platos sean servidos como la hacían ancestralmente, es decir, envueltos en hojas de plátano que precisamente se utilizaban para las tongas ya sea de pollo o de carne, los caldos en ollas de barro así mismo el seco de gallina, pero sobre todo y lo más importante, que no se pierda la esencia de preparar los alimentos en el ancestral horno de leña. En este mismo sentido, para dar respuesta al objetivo 2 se plantea: Determinar cuáles son los platos ancestrales que resaltan en el cantón, se formularon las preguntas 3 y 4 las cuales fueron analizadas de la siguiente manera.

PREGUNTAS ORIENTADAS A RESPONDER EL OBJETIVO 2:

2. Defina los principales platos tradicionales que resalten en el cantón.

Tabla 6

Platos tradicionales de Portoviejo

#	Restaurantes	Respuestas
1	Restaurante Rincón Manabita	Gallina criolla y sus derivados seco y caldo, seco de pato, plátano asado con queso rallado, bolón de grasa de chanco, gloriado de yerbaluisa, plátano asado con refrito, es decir la grasa del chanco acompañada de pimienta sal y ají.
2	Restaurante El Tomate	Viche mixto porque tiene productos de la campiña manabita, es decir un producto de mar y tierra, en este caso el pescado, el camarón, el maní, suero blanco, tonga, chicha.
3	Restaurante Montubio Manabita	Caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, platos preparados con verde, cuajada o suero blanco, verde asado con queso, arroz con pescado.
4	Restaurante Mireyita	Gallina criolla, hornado de mondongo con pata, majada, tonga.
5	Restaurante El gordito	Caldo de gallina criolla, cazuela, tongas, hayacas, viche de pescado y camarón.
6	Restaurante Samir	Viche, seco de pollo, corviche, empanadas, seco de gallina criolla.

Fuente: Estudio de campo/ entrevista

Análisis: Los platos que resaltan los entrevistados son mayoritariamente similares, entre ellos resalta el seco de gallina criolla, la cuajada y los platos derivados del verde y el maní, nos llama la atención que los dueños de estos excelentes restaurantes son los mismos que han vivido la ancestralidad con sus padres, sus abuelos y bisabuelos, y que a raíz de este conocimiento que se ha forjado de generación en generación construyen su intelecto gastronómico y sobre todo tratan de innovar los platos de su época sin dejar de lado la preparación y técnicas que llevan

estos platillos y que sin dudarlos nos brindan con gran aceptación y sin ninguna duda los platos que contienen la ancestralidad del cantón que los identifica.

4. De acuerdo con la respuesta anterior, ¿cuáles de estos platos según su criterio podrían ser considerados platos ancestrales que identifican al cantón?

Tabla 7

Platos ancestrales del cantón Portoviejo

#	Restaurantes	Respuestas
1	Restaurante Rincón Manabita	Gallina criolla y el bolón de maní.
2	Restaurante El Tomate	El viche y el suero blanco.
3	Restaurante Montubio Manabita	Verde con sal prieta o maní quebrado, seco de gallina criolla y caldo de gallina criolla.
4	Restaurante Mireyita	La comida criolla.
5	Restaurante El gordito	La tonga.
6	Restaurante Samir	Seco de gallina.

Fuente: Estudio de campo/ entrevista

Análisis: La mayoría de los dueños entrevistados coinciden en que los platos como la gallina criolla, derivados del verde y maní y el suero blanco, son considerados platos ancestrales, aunque en relación con la pregunta anterior tienen mucha concordancia, o quizás haya una leve confusión en el tema tradicional tanto como en el tema de ancestralidad, sin embargo, ellos recalcan que estos platos son los que identifican al cantón como ancestral en su gastronomía.

De esta misma manera, para dar respuesta al objetivo 3 se plantea: Describir la forma de preparación, materia prima, utensilios utilizados en la elaboración de cada plato, se formularon las preguntas 5 y 6 las cuales fueron analizadas de la siguiente manera.

PREGUNTAS ORIENTADAS A RESPONDER EL OBJETIVO 3:

De acuerdo con la respuesta anterior responda las siguientes preguntas:

5. ¿Cómo se preparan los platos ancestrales?

Tabla 8

Preparación de platos ancestrales

#	Restaurantes	Respuestas
1	Restaurante Rincón Manabita	No lleva tanta cosa, tomate, pimienta, cebolla verde, yuca.
2	Restaurante El Tomate	El viche mixto se utiliza el maní, nosotros utilizamos el maní en cáscara y nosotros lo procesamos, es decir, nosotros compramos la materia para realizar nosotros mismo y así mismo los dividimos para diferentes comidas. Hacemos un aliño ajo, sal.
3	Restaurante Montubio Manabita	Con pocos aliños, ingredientes naturales y no procesados.
4	Restaurante Mireyita	Ajo, cebolla blanca, cebolla colorada, orégano.
5	Restaurante El gordito	La tonga de gallina criolla, se coloca el seco de gallina, crema de maní, maduro frito se envuelven en hojas de verde.
6	Restaurante Samir	Cebolla, pimienta, tomate, ajo, achiote y aliños a base de los mismo legumbres mencionadas.

Análisis: En cuanto a la preparación de los platos mencionan que no se debe poner tantos ingredientes, si no lo más importante y específico para que así el plato a realizar tenga un buen sabor natural.

6. ¿Qué ingredientes y utensilios se utilizan en su elaboración?

Tabla 9

Ingredientes y utensilios de platos ancestrales

#	Restaurantes	Respuestas
1	Restaurante Rincón Manabita	Cebolla, tomate, pimienta, sus utensilios hornos de ceniza, cucharas de mate.
2	Restaurante El Tomate	Maní, mariscos, ajo sal, verduras como al achoca, el haba, camote, maduro, comales para cocinar el arroz, base de manteca de chanco, fogón. Hay que saber hasta qué punto debemos utilizar la ancestralidad y hasta qué punto utilizar lo de ahora, se utiliza la cuchara de mate, en ciertas ocasiones la olla de barro, utilizamos también la haba blanca y haba morada
3	Restaurante Montubio Manabita	Tomate, pimienta, cebollita verde, ajo, yuca, gallina criolla, maní, verde, comino, sal.
4	Restaurante Mireyita	Comino ajo orégano albahacas eran los sabores e ingredientes que se utilizaban en la comida, los utensilios lo principal eran las ollas de barro y las cucharas de mate.
5	Restaurante El gordito	Ollas de barro, cazuelas que son las pailas grandes cucharas de mate.
6	Restaurante Samir	Ollas de barro.

Análisis: En esta pregunta los entrevistados al responder coincidieron con algunos ingredientes a utilizarse para preparar los platos, podemos observar que la similitud que tienen cada uno de los restaurantes es casi semejante, no pierden la esencia de los vegetales que en tiempos antepasados se utilizaban con frecuencia, ya que esto les da un toque de ancestralidad y hacen que sus clientes se trasladen a tiempos anteaños rememorando el sabor de su localidad.

Por último, de la misma forma para dar respuesta al objetivo 4 se plantea: Generar una propuesta de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo, se formularon las preguntas 7 y 8 las cuales fueron analizadas de la siguiente manera.

PREGUNTAS ORIENTADAS A RESPONDER EL OBJETIVO 4:

7. Considera usted que la generación de un inventario de gastronomía ancestral favorecería al desarrollo turístico local. Justifique su respuesta

Tabla 10

¿Cómo favorecería un inventario de gastronomía ancestral al desarrollo turístico local?

#	Restaurantes	Respuestas
1	Restaurante Rincón Manabita	Es muy bueno ya que variedad de turistas y sobre todo personas locales puedan conocer acerca de la gastronomía ancestral, y conocer las instalaciones donde ellos ofrecen sus platos típicos y sobre todo no dejar perder las costumbres dentro del cantón.
2	Restaurante El Tomate	Si beneficiara, porque estamos hablando de una pequeña historia ya que nos informamos de cosas que quizás no sabíamos a fondo. Esto va a generar más seguidores, más gente interesada, ya que la generación actual desconoce de estos procesos.
3	Restaurante Montubio Manabita	Yo creo que llamaría la atención ya que con cada plato la historia de nuestro cantón y así pueda darse a conocer las delicias que podemos ofrecer.
4	Restaurante Mireyita	Sí, fuera positivo.
5	Restaurante El gordito	Sí, ya que se volvería a retroceder en el tiempo y recordar el sabor de la comida ancestral que es único.
6	Restaurante Samir	Sí, ya que Portoviejo abarca muchos platos típicos de la provincia de Manabí y es algo que va a resaltar bastante en la captación de clientes.

Análisis: Las personas entrevistadas coincidieron en que la generación de un inventario gastronómico como aporte al desarrollo turístico local del cantón, es una muy buena idea ya que mencionan que más personas podrían interesarse por la historia de la gastronomía del cantón y de esta manera les ayudaría como publicidad para aumentar la demanda en sus restaurantes. Fomentando la cultura gastronómica de la localidad y sobre todo de sus visitantes nacionales e internacionales.

8. ¿Cómo se podría generar una propuesta de inventario de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo?

Tabla 11

Propuesta de inventario de la gastronomía ancestral del cantón

#	Restaurantes	Respuestas
1	Restaurante Rincón Manabita	La propuesta que da es el inventario sea digital y sea publicado en la página del GAD de Portoviejo o así mismo la prefectura de Manabí. Acercarnos al alcalde y que le mostremos el proyecto para así tener un apoyo mutuo.
2	Restaurante El Tomate	Buscando aliados como por ejemplo el departamento de turismo, instituto de patrimonio y cultura basándose mediante una propuesta del proyecto a realizar. Estos podrían enlazarse en hoteles, cruceros, restaurantes, plataformas virtuales.
3	Restaurante Montubio Manabita	Que el proyecto salga a flote y sea publicado por medio de internet ya que esta es una herramienta muy utilizada en la actualidad y así más gente se anime a visitar y degustar las maravillas culinarias de nuestro cantón.
4	Restaurante Mireyita	No es necesario realizar un inventario, solo regando la voz de las personas que llegan a degustar sus comidas
5	Restaurante El gordito	Podrían generar el inventario de manera digital ya que en la actualidad todo se basa y la información se da mucho por las redes sociales y páginas web.
6	Restaurante “Samir”	Realizar una ruta gastronómica enlazándose con el municipio para obtener la ayuda necesaria e información que podamos obtener de cada restaurante que se torne tipo ancestral, y realizar el inventario de manera digital.

Análisis: Así mismo en esta pregunta los entrevistados mencionan que el inventario se puede manejar vía online, ya que la tecnología es la que está en tendencia en las generaciones actuales, y que de manera online si lo leerían y les llamarían la atención. Además, mencionan que podemos subir el inventario a la página principal del Gad de Portoviejo o a su vez en la prefectura de Manabí. Dicho esto, las investigadoras concluyeron que es necesario que el inventario sea realizado de manera digital, en el cual se detallaran los principales platos

ancestrales que resaltan en el cantón, que además será elaborado de manera innovadora que llame la atención al público observador.

3.2. DISCUSIÓN

Basado en los análisis anteriores, las investigadoras llegan a la conclusión que existe una problemática de desconocimiento ancestral del cantón Portoviejo, ya que durante la realización de las entrevistas, dos de los 6 restaurantes entrevistados no entendían el significado de un plato ancestral y más se basaban en resaltar los platos que en su niñez preparaban, aunque con este resultado nos dieron más información para responder las preguntas 3 y 4. Los restaurantes restantes tenían un conocimiento más específico y estos si pudieron respondernos todas las preguntas con exactitud llevándonos a un análisis conciso para obtener resultados positivos.

Es por ello, que las investigadoras determinaron que el generar una propuesta de inventario ayudaría positiva y económicamente a estos emprendimientos, que como mencionamos anteriormente algunos desconocen esta información y con esta propuesta podremos llamar la atención de la localidad en general para que así ellos se nutran del significado y variedad que tiene un plato ancestral, y que les provoque visitar la diversidad de restaurantes que cuentan con dichos platos del cantón.

ESBOZO DE PROPUESTA

Actualmente, el turismo es reconocido como un importante motor económico que eleva el nivel de vida de la población local, regional o local. El éxito de su comunidad depende de adoptar el enfoque adecuado para el desarrollo sostenible centrado en aspectos de la economía, la sociedad, la política, la cultura, el medio ambiente y el patrimonio.

El objetivo del desarrollo local es asegurar el bienestar presente y futuro de la población, satisfaciendo sus necesidades a través de tácticas y acciones orientadas a un mejoramiento constante en la sociedad, respetando la cultura, las costumbres, la gastronomía y las tradiciones mientras se avanza en la economía, la salud y la educación. Por tanto, aprovechar al máximo las características gastronómicas del cantón junto con el turismo promueva una fortaleza y oportunidad para su participación y funcionamiento del sistema de producción gastronómico.

Para la presente investigación se ha desarrollado:

E1: CREAR UN INVENTARIO GASTRONÓMICO DIGITAL

La tecnología está inmersa en cualquier campo de acción, es por ello que este factor ha transformado la industria turística, trayendo consigo mejora modalidades, permitiendo así conocer mejores las necesidades de las personas, aumentar la credibilidad, confianza, rentabilidad y productividad. Es por ello que en la parte gastronómica crear un inventario gastronómico digital trae consigo fuertes oportunidades en el cantón debido a que hoy en día las personas están en constante movimiento en las redes sociales, siendo una poderosa herramienta para aumentar la económica, productividad y sobre todo tener un desarrollo sostenible eficaz y eficiente, con el objetivo de generar mayor diversificación turística, donde solo un turista disfrute de los distintos escenarios del cantón sino que sea que todas las personas conozcan las especialidades ancestrales de Portoviejo. A continuación, se presenta un modelo del inventario:

Tabla 23: *Inventario gastronómico del viche de pescado*



Nombre del plato	Viche de maní
Foto	
Ingredientes	Maní, ajo, pescado, mariscos, sal, pimienta, aceite, cebolla colorada, agua, choclo y yuca
Utensilios	Olla de barro, cacerola, licuadora, piedra de moler, cuchara y sartén
Forma de preparación	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hierva agua, ligeramente salada, en una olla de barro agregue el pescado en pedazos, deje hervir durante 30 minutos 2. Caliente 2 cucharadas de aceite en una sartén para preparar un refrito o sofrito, agregue la cebolla, ajo, comino y sal, cocine hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente 5 minutos. 3. Licue el maní con el refrito y 2 tazas de caldo de pescado, hasta que estén bien triturados. 4. Cierna la mezcla licuada de maní, refrito, caldo, y combínelo con el resto del caldo, agregue un poco más de agua de acuerdo con su preferencia si quiere la sopa con más o menos caldo.


Tabla 14: *Inventario gastronómico seco de gallina criolla*

Nombre del plato	Seco de gallina criolla
Foto	
Ingredientes	Gallina criolla, cebolla blanca, tomates, laural, clavos de olor, ajo, pimienta, agua, papas, y para acompañar arroz o plátanos
Utensilios	Bol de barro, cuchara, sartén, licuadora, cacerola.

Forma de preparación

1. Licue la cebolla, los dientes de ajo y la sal.
2. Desprese la gallina y sazone cada presa con el aliño.
3. Pinche cada presa con un tenedor, para que coja el gusto del aliño
4. Deje reposar.
5. Haga un refrito en una cacerola con aceite, cebolla y pimiento rojo.
6. Agregue el tomate troceado.
7. Incorpore la gallina y el agua.
8. Añada el laurel y el clavo de olor.
9. Cocine en el fogón hasta cuando se desprenda la carne del hueso.
10. Compruebe la sal.
11. Agregue al plato una porción de arroz, una papa y una presa de gallina con el jugo.

Tabla 15: Inventario gastronómico Bolón de maní

Nombre del plato	Bolón de maní
Foto	
Ingredientes	Plátanos, sal, mantequilla, queso, chicharrón y maní.
Utensilios	Cacerola, olla de barro, cucharada de mate y asador de plátano.

Forma de preparación

1. Ponga a cocinar los verdes por una hora y después dejarlo enfriar.
 2. Aplaste hasta que quede masa.
 3. Agregue mantequilla y sal.
 4. Agregue el maní molido y amase nuevamente.
 5. Finalmente se coloca el queso o chicharrón al gusto.
-

Tabla 16: Inventario gastronómico Verde con salprieda



Nombre del plato	Verde con salprieda
Foto	
Ingredientes	Plátanos y salprieda
Utensilios	Asador de plátanos
Forma de preparación	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner asar los plátanos

Tabla 17: Inventario gastronómico Tonga

Nombre del plato	Tonga
Foto	
Ingredientes	Arroz, gallina criolla, pasta maní, hojas de plátano lavadas, maduro, perejil, culantro, agua, achiote, ajo, tomate, cebolla y pimienta
Utensilios	Ollas de barro, horno de leña, cuchara
Forma de preparación	<ol style="list-style-type: none"> 1. Haga un refrito de gallina con tomate, cebolla, ajo, achiote, perejil, añada 4 tazas de agua y deje cocinar por 40 minutos. 2. Cuando la gallina este cocinada, enfríe y reserve. 3. Lave y cocine el arroz con un poquito de achiote y sal. 4. Fría el maduro en rodajas 5. En cada hoja ponga una taza de arroz amarillo cocinado y aplaste, luego ponga un pedazo de gallina con media taza de caldo donde se cocinó, pasta de maní, maduro frito y culantro

-
6. Una vez listo cierre la hoja y ponga a baño maría para conservar la tonga caliente.
 7. Debe servirla bien caliente si desea con ají
-

CONCLUSIONES

Tras el estudio descriptivo de la investigación y los resultados obtenidos en la recolección de datos, se logró generar un inventario gastronómico ancestral del cantón Portoviejo, destacando los platos de mayor impacto del cantón que los turistas degustan más.

A demás de su demanda, es importante su preparación, siendo la base de sustento el uso de materia prima de alta calidad como son los frutos secos, condimentos preparados de forma natural, verduras frescas, mariscos, al igual que poseer un fogón para la preparación y diferentes utensilios como son las ollas de barro, cuchara de mate y las pailas.

Dentro de estos platos ancestrales se encuentran: bolón de maní, la sopa de gallina criolla, el viche, verde con salprieda o maní quebrado, la tonga y el seco de gallina criolla. Es importante resaltar que el patrimonio gastronómico del cantón Portoviejo es la fuente de sustento para algunas personas convirtiendo el eje dominar económico y desarrollo de la ciudad.

Por su parte para una mejor acogida de los turistas, se generó un esbozo de propuesta en la cual está enfocado en aumentar la productividad gastronómica ancestral del cantón Portoviejo, teniendo como principal estrategia la elaboración de un inventario gastronómico digital, con el fin de aumentar la credibilidad y confiabilidad de las personas.

RECOMENDACIONES

Es recomendable que los estudiantes realicen proyectos encaminados en conocer la cultura de cada uno de los cantones de la provincia, con el fin de fortalecer sus conocimientos y habilidades emprendedoras, ya que, al conocer las costumbres, la gastronomía, sus antecedentes entre otros aspectos, genera en la población mayores fuentes de empleo. Además, diseñar inventarios gastronómicos eleva su imagen cantonal.

La población debería considerar aún más las características ancestrales para la elaboración de los platos típicos, con el fin de fortalecer la productividad y la economía del cantón.

Es importante que cada uno de los restaurantes realicen encuestas o algún tipo de prueba para saber cuál de los platos ancestrales que los turistas se han servicio les ha gustado más, y así aprovechar al máximo esas experiencias y opiniones para seguir mejorando, con el fin de resaltar y liderar el cantón.

Adicional a ello, se recomienda que cada uno de los lugares de comidas ancestrales use de manera frecuente utensilios ancestrales para la preparación de los platos, ya que se observó que aproximadamente un 60% de los establecimientos lo usan de manera constante.

Por último, es importante que la población disponga de diversas estrategias para resaltar sus distintas variedades gastronómicas, mejorando e innovando potencialmente al cantón.

BIBLIOGRAFIA

- Alcívar Arturo, A. A., & Hidalgo Sánchez, S. L. (2022). *Gastronomía como atractivo turístico para el desarrollo de emprendimientos locales de la ciudad creativa de la Unesco–Portoviejo*, Ecuador.
https://repositorio.espm.edu.ec/bitstream/42000/1948/1/TIC_T07D.pdf
- Anchundia Álvarez, S. E., & Cullispuma Moreno, D. A. (2022). *Análisis gastronómico y elaboración de productos artesanales como tambor, torta, muchín y tortilla a partir de yuca (manihot esculenta) en la provincia de Manabí*. Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química.
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/61047/1/BINGQ-GS-22P02.pdf>
- Cevallos, G. B., & Pérez, D. V. (2022). *Influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta gastronómica en la ciudad de Portoviejo*. 593 Digital Publisher CEIT.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8561187>
- Díaz Méndez, D. C. (2020). *La cocina tradicional manabita como aporte al desarrollo turístico: Caso ciudad de Jama*.
<https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/22604/1/T-ESPE-043898.pdf>
- Díaz, P. (2023). *Alimentos ancestrales: ¿Qué debe saber antes de usarlo en el menú?* Revista La Barra. <https://www.revistalabarra.com/es/noticias/todo-lo-que-debe-saber-sobre-los-alimentos-ancestrales>
- El Universo. (2020). *Portoviejo apunta a dar a conocer su gastronomía internacionalmente*. El Universo El mayor diario Nacional. Noticias. Intercultural.
<https://www.eluniverso.com/noticias/2020/01/13/nota/7688190/portoviejo-apunta-dar-conocer-su-gastronomia-internacionalmente/>
- Gobierno de Manabí Desarrollo y Equidad. (2019). *Gastronomía de la provincia de Manabí*.
<https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/turismo-manabi/comida-tipica-de-la-provincia-de-manabi>

- Huaca Cevallos, D. C. (2015). *Gastronomía de la provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador parroquia San Francisco de Natabuela*. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/6244>
- Larrea, E. (2021). *Portoviejo y su patrimonio gastronómico, cultural y natural*. Escafandra. <https://escafandra.news/portoviejo-y-su-patrimonio-gastronomico-cultural-y-natural/>
- León Barahona, J. N. (2022). *El envuelto como una preparación gastronómica ancestral en el Ecuador*. Doctoral dissertation, UNIB. E. <http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/487/LEÓN%20BARAHO NA%20JOSÉ%20NICOLÁS.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Mil, S. (2022). *Descubriendo la gastronomía Manabí*. Mil ideas mil proyectos. <https://www.milideasmilproyectos.com/2022/03/descubriendo-la-gastronomia-manabi.html>
- Nivela, G. A. P., Gómez, L. R. M., Herrera, M. E. C., & Cedeño, K. M. L. (2021). *Aporte gastronómico mediante la cocina fusión de autor para elaborar recetas con productos emblemáticos del Cantón la Maná*. Journal of Science and Research: Revista Ciencia e Investigación. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8170543>
- Oliveira, S. (2007). *La importancia de la gastronomía en el turismo: Un ejemplo de Mealhada-Portugal*. Estudios y perspectivas en turismo. <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n3/v16n3a01.pdf>
- Olivetto. (2023). *8 tipos de gastronomía que existen*. Olivetto. <https://www.olivetto.com.co/nuestra-tribu/8-tipos-de-gastronomia/>
- Reinoso, N. G., & Vera, J. R. L. (2021). *Evaluación de los recursos turísticos para el desarrollo del turismo comunitario en Manabí*. Revista Internacional de Gestión, Innovación y Sostenibilidad Turística-RIGISTUR-ISSN 2806-5700. https://www.researchgate.net/profile/Nelson-Garcia-Reinoso/publication/329427142_Evaluacion_de_los_recursos_turisticos_para_el_desarrollo_sostenible_del_turismo_comunitario_en_Manabi/links/5c08067692851c39ebd60ae3/Evaluacion-de-los-recursos-turisticos-para-el-desarrollo-sostenible-del-turismo-comunitario-en-Manabi.pdf

- Revelo-Sánchez, O., Collazos-Ordóñez, C. A., & Jiménez-Toledo, J. A. (2018). *El trabajo colaborativo como estrategia didáctica para la enseñanza/aprendizaje de la programación: una revisión sistemática de literatura*. TecnoLógicas. http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0123-77992018000100008&script=sci_arttext
- Saltos Paladines, G. L. (2018). *Identificación De La Gastronomía Ancestral En La Mejora Del Turismo Sostenible. Caso Cantón San Vicente*. Doctoral dissertation. <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- Torrecilla, J. M. (2006). *La entrevista*. Madrid, España: Universidad Autónoma de Madrid. http://www2.uca.edu.sv/mcp/media/archivo/f53e86_entrevistapdfcopy.pdf?f

6. ANEXOS

Anexo 1. Formato de investigación para entrevista

FORMATO DE INVESTIGACIÓN PARA ENTREVISTA

Entrevista dirigida a los administradores de 5 restaurantes tradicionales del cantón Portoviejo

Preguntas orientadas a responder el objetivo 1:

1. ¿Qué significa para usted un plato ancestral?
2. ¿Cuáles son las características que hacen que un plato sea considerado ancestral?

Preguntas orientadas a responder el objetivo 2:

3. Defina los principales platos tradicionales que resalten en el cantón.
4. De acuerdo con la respuesta anterior, ¿cuáles de estos platos según su criterio podrían ser considerados platos ancestrales que identifican al cantón?

Preguntas orientadas a responder el objetivo 3:

De acuerdo con la respuesta anterior responda las 3 siguientes preguntas:

5. ¿Cómo se preparan los platos ancestrales?
6. ¿Qué ingredientes y utensilios se utilizan en su elaboración??

Preguntas orientadas a responder el objetivo 4:

7. Considera usted que la generación de un inventario de gastronomía ancestral favorecería al desarrollo turístico local. Justifique su respuesta
8. ¿Cómo se podría generar una propuesta de inventario de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo?

Anexo 2. Validez de instrumento

Manta, mayo de 2023

Señor (a):

Ing. Viera Manzo Emil.

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de conocer como un inventario de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo aporta al desarrollo turístico local.

Para ello se ha diseñado y elaborado el instrumento-cuestionario anexo, el cual requiere ser validado por expertos en turismo, objeto de estudio de esta investigación.

Ud. ha sido seleccionado(a) como Juez para realizar la respectiva validación. Su rol consiste en evaluar cada pregunta indicando su pertinencia con el objetivo específico y su redacción.

Así mismo, puede emitir cualquier observación que considere pertinente. Al finalizar debe señalar si el cuestionario cubre los propósitos, si a través del mismo se puede alcanzar los objetivos de la investigación.

Agradecido por su colaboración.

Atentamente,

Emma Nathaly Chávez Quijije

Autora

Evelyn Anahis Tubay Reyes

Autora

DATOS PERSONALES DEL EXPERTO

Apellidos: Viera Manzo Emil

Organización donde Trabaja:

Título de Pre-grado:

Título de Post-Grado:

C. I.: _____

Evaluación General

A continuación, se la hará una serie de preguntas, se le pide que responda a cada una de éstas, marcando con una (x) en cualquiera de los vocablos que Ud. Considere conveniente.

1. ¿Considera Usted que las preguntas son congruentes con los objetivos de la investigación?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		
2	X		
3	X		
4	X		
5	X		
6	X		
7	X		
8	X		
9	x		

2. ¿Existe pertinencia entre las preguntas con la variable objeto de estudio?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		
2	X		
3	X		
4	X		
5	X		
6	X		
7	X		
8	X		

9	X		
---	---	--	--

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	X		
2	X		
3	X		
4	X		
5	X		
6	X		
7	X		
8	X		
9	X		

4. ¿Considera válido el Instrumento?

Si x No

Observaciones: ninguna

Firma: _____

Fecha: mayo 2023

Anexo 3. Validez de instrumento

Manta, mayo del 2023

Señor (a):

Ing. Cabrera Chávez Amparo María.

Se está realizando una investigación de carácter académico, con el objeto de conocer como un inventario de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo aporta al desarrollo turístico local.

Para ello se ha diseñado y elaborado el instrumento-cuestionario anexo, el cual requiere ser validado por expertos en turismo, objeto de estudio de esta investigación.

Ud. ha sido seleccionado(a) como Juez para realizar la respectiva validación. Su rol consiste en evaluar cada pregunta indicando su pertinencia con el objetivo específico y su redacción.

Así mismo, puede emitir cualquier observación que considere pertinente. Al finalizar debe señalar si el cuestionario cubre los propósitos, si a través del mismo se puede alcanzar los objetivos de la investigación.

Agradecido por su colaboración.

Atentamente,

Emma Nathaly Chávez Quijije
Autora

Evelyn Anahis Tubay Reyes
Autora

DATOS PERSONALES DEL EXPERTO

Apellidos: Cabrera Chávez Amparo María

Organización donde trabaja: ULEAM

Título de Pre-grado: Ingeniera en Administración de Empresas Hoteleras

Título de Post-Grado: Magister en Turismo con mención Turismo SostenibleC.

I.: 1310695976

EVALUACIÓN GENERAL

A continuación, se la hará una serie de preguntas, se le pide que responda a cada una de éstas, marcando con una (x) en cualquiera de los vocablos que Ud. Considere conveniente.

1. ¿Considera Usted que las preguntas son congruentes con los objetivos de la investigación?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	x		
2	x		
3	x		
4	x		
5	x		
6	x		
7	x		
8	x		
9	x		

2. ¿Existe pertinencia entre las preguntas con la variable objeto de estudio?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	x		
2	x		
3	x		
4	x		
5	x		
6	x		
7	x		
8	x		
9	x		

3. ¿Es adecuada la redacción de las preguntas?

# Pregunta	SI	NO	Observaciones
1	x		
2		X	¿Cuáles son las características que hacen que un plato sea considerado ancestral?
3	x		
4		X	¿Cuáles son los platos ancestrales más destacados en el cantón?
5		X	¿Cómo se preparan los platos ancestrales?
6		x	¿Qué ingredientes y utensilios se utilizan en su elaboración?
7		x	
8	x		
9		x	¿Cómo se podría generar una propuesta de inventario de la gastronomía ancestral del cantón Portoviejo?

4. ¿Considera válido el Instrumento? Si No

Observaciones: Revisar las observaciones del punto 3 que abarca la redacción de las preguntas.

Firma:



Firmado electrónicamente por:

AMPARO
MARIA
CABRERA
CHAVEZ

Fecha: 12 de mayo, 2023

Anexo 4

Imagen 1. Restaurante “Rincón Manabita”



Imagen 2. Restaurante “Montubio Manabita”



Imagen 3. Restaurante “Montubio Manabita”



Imagen 4. Restaurante “El Tomate”



Imagen 5. Restaurante “Samir”



Imagen 6. Restaurante “La sazón de Mireyita”



Imagen 7. Restaurante “El gordito”





TESIS FINAL - CHAVEZ QUIIJE EMMA NATHALY - TUBAY REYES EVELYN ANAHIS

6%

Similitudes



1%

Texto entre comillas

0% similitudes entre comillas

< 1%

Idioma no reconocido

Nombre del documento: TESIS FINAL - CHAVEZ QUIIJE EMMA NATHALY - TUBAY REYES EVELYN ANAHIS.pdf
ID del documento: e0e2b203fdae22518f8f3a418ba7d14071f0ed8e
Tamaño del documento original: 759,88 kB

Depositante: CARLOS PIGUAVE MERO
Fecha de depósito: 20/7/2023
Tipo de carga: interface
fecha de fin de análisis: 20/7/2023

Número de palabras: 9827
Número de caracteres: 69.312

Ubicación de las similitudes en el documento:



Fuentes principales detectadas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	localhost Análisis gastronómico y elaboración de productos artesanales como tam... http://localhost:8080/xmlui/bitstream/reduq/61047/3/BINGQ-GS-22P02.pdf.txt 7 fuentes similares	4%		Palabras idénticas : 4% (439 palabras)
2	www.olivetto.com.co 8 Tipos de Gastronomía: Técnicas culinarias Olivetto@ https://www.olivetto.com.co/nuestra-tribu/8-tipos-de-gastronomia/#:-:text=Gastronomía gourmet Con... 4 fuentes similares	3%		Palabras idénticas : 3% (389 palabras)
3	TESIS FINAL- Nathaly Nicole Carrera Conforme - Diego Javier Delgado Delga... #2ef6d0 El documento proviene de mi biblioteca de referencias 10 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (209 palabras)
4	repositorio.espam.edu.ec Dimensiones de la gastronomía local en la segmentaci... http://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/17373/TIC_T04D.pdf.txt 4 fuentes similares	2%		Palabras idénticas : 2% (170 palabras)
5	repositorio.espam.edu.ec https://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/1948/1/TIC_T07D.pdf 1 fuente similar	1%		Palabras idénticas : 1% (139 palabras)

Fuentes con similitudes fortuitas

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	repositorio.utn.edu.ec Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio ... http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/5330/7/02_LGAS_018_TESIS_DE_GRADO.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (40 palabras)
2	dialnet.unirioja.es https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8561187.pdf	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (32 palabras)
3	repositorio.utn.edu.ec Estudio etnogastronómico de hierbas y especias utilizadas ... http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10143/6/02_LGAS_044_TRABAJO_GRADO.pdf.txt	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (28 palabras)
4	www.buenastareas.com Diferencias y Semejanzas De La Poblacion y Muestra Grati... https://www.buenastareas.com/materias/diferencias-y-semejanzas-de-la-poblacion-y-muestra/0	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (24 palabras)
5	dialnet.unirioja.es https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8170543.pdf	< 1%		Palabras idénticas : < 1% (20 palabras)

Fuentes mencionadas (sin similitudes detectadas) Estas fuentes han sido citadas en el documento sin encontrar similitudes.

- <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8561187>
- <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/22604/1/T-ESPE-043898.pdf>
- <https://www.revistalabarra.com/es/noticias/todo-lo-que-debe>
- <https://www.eluniverso.com/noticias/2020/01/13/nota/7688190/portoviejito-apunta>
- <https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/turismo-manabi/comida-tipica-de-la>